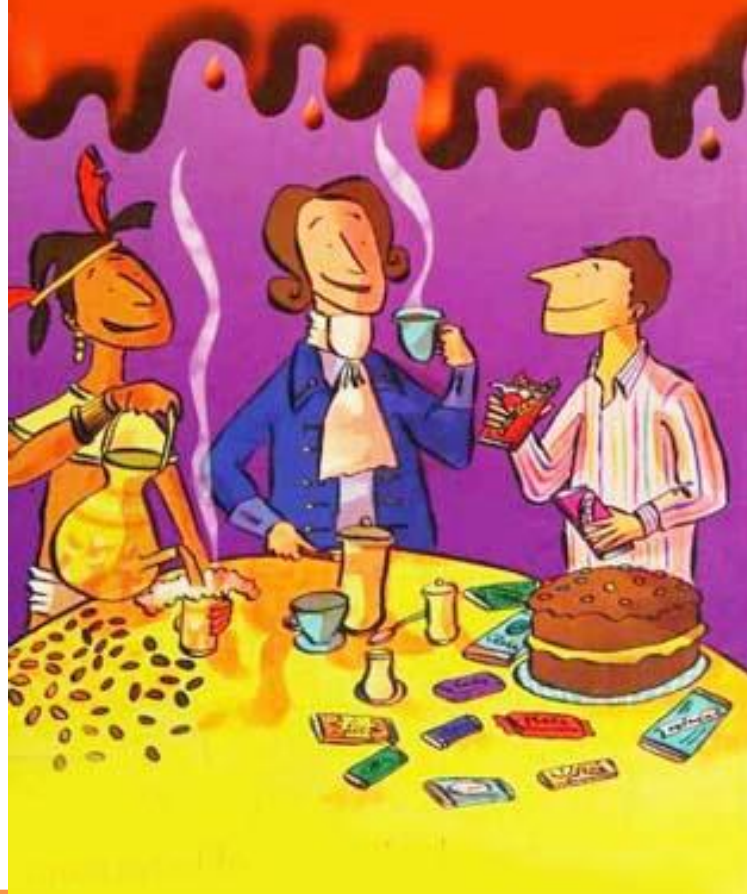


चाँकलेट की कहानी

केटी डेनेस, चित्र : एडम



चाँकलेट की कहानी

केटी डेनेस, चित्र : एडम



विषयवस्तु

अध्याय 1 चॉकलेट पीने वाले

अध्याय 2 रहस्य सीखना

अध्याय 3 चीनी मिलाना

अध्याय 4 चॉकलेट की मशीनें

अध्याय 5 स्वादिष्ट आविष्कार

अध्याय 6 चॉकलेट परिवार


चॉकलेट की एक रेसिपी

अध्याय 1

चॉकलेट पीने वाले



एक हजार साल पहले, चॉकलेट एक बहुत बड़ा रहस्य था. बहुत कम ही लोग ही उसे पीते और खाते थे.



सबसे पहली चॉकलेट किसानों ने बनाई
जो मध्य-अमेरिका के वर्षा वनों में रहते थे.

वर्षावन, गर्मी के पौधों, जंगली जानवरों और
खौफनाक रेंगने वाले जीवों से भरे जंगल थे.
वहां छोटे कोको के पेड़ भी उगते थे. कोको
की अजीब, चमकदार फलियां होती थीं.

बंदरों को इन फलियों के बारे में सबकुछ
पता था. वे उन्हें तोड़कर उनका मीठा,
सफेद गूदा चूसते थे. फिर वे बीच में
कड़वी फलियों को थूक देते थे.

यदि उन फलियों का कोई बीज जंगल की
मिट्टी पर गिरता, तो उसमें से एक दूसरा
कोको का पेड़ पैदा हो जाता.

एक दिन, एक किसान ने बंदरों की नकल की और एक फली का स्वाद चखा.

"वाह!" वो गूदा चूसकर चिल्लाया.

"कड़वा!" फिर उसने एक बीज को थूकते हुए जोड़ा. जल्द ही बाकी सभी लोग भी कोको का गूदा चूस रहे थे और उसके बीज थूक रहे थे.



लेकिन तभी, कुछ ग्रामीणों ने सड़ी हुई फलियों के ढेर में से निकलती एक स्वादिष्ट गंध सूंघी.



अगले कुछ महीनों में, किसानों ने फलियों को एक पेय में बदलकर इसकी सुन्दर खुशबू को पकड़ने का एक तरीका खोजा.



उन्होंने केले के पत्तों के नीचे फलियों को कुछ दिनों के लिए सड़ने दिया...

फिर उन्हें तेज धूप में सूखने के लिए रख दिया.





इसके बाद,
उन्होंने बीन्स को
आग पर भूना ...

फिर उन्हें एक
पेस्ट में पीसा ..



और फिर उसे पानी और मसालों में घोला.
उन्होंने अपने नए पेय (ड्रिंक) को "चॉकलेट-हा"
कहा. उसका स्वाद बहुत कड़वा था,
लेकिन उन्हें वो पसंद आया.

फलियों को जंगल में खोजने की बजाए,
किसानों ने अपने खेतों में ही कोको के पेड़ लगाए.



वे किसान "माया" नामक लोगों के एक विशाल समूह
के सदस्य थे. बहुत पहले, "चॉकलेट-हा" - या चॉकलेट
- माया जीवन का एक महत्वपूर्ण हिस्सा था.

माया राजा और उनके पुजारी इस पेय को प्रतिदिन पीने लगे. उसका झाग उन्हें सबसे ज्यादा पसंद था.



माया शादियों में, दूल्हा-दुल्हन पांच कोको बीन्स का आदान-प्रदान करके एक-दूसरे के प्रति अपना प्रेम दिखाते थे.

वास्तव में, लोग कोको के पेड़ से इतने मुग्ध हुए कि वे उसे हर चीज पर चित्रित करने लगे - बर्तनों पर, मगों पर और यहां तक कि घर की दीवारों पर भी.



लेकिन कोको की फलियों को तैयार करना बहुत कठिन काम था और उसमें कई सप्ताह लग जाते थे. ज्यादातर लोगों को सिर्फ विशेष अवसरों पर ही चॉकलेट पीने की इजाजत थी.

कोको बीन्स इतने महंगे थे कि उनका सिक्कों के रूप में इस्तेमाल किया जाने लगा. आप दस फलियों के बदले में एक खरगोश, और सौ फलियों के बदले में एक गुलाम खरीद सकते थे.

अध्याय दो

रहस्य सीखना

वो बहुत छोटा है.
मैं तुम्हें सिर्फ आठ
फलियाँ ही दूंगा!



सैकड़ों साल बाद, व्यापारियों का एक समूह माया गांव में आया. उन्होंने अपने सम्राट के लिए नायाब विदेशी सामान खोजने के लिए एक लम्बी यात्रा की थी.

वे व्यापारी, एज़टेक नामक एक उग्र समूह के सदस्य थे. अपनी जान बचाने के लिए, माया लोगों ने उन्हें अपनी कुछ कीमती फलियाँ भेंट कीं.



फिर एज़टेक व्यापारियों ने चॉकलेट का रहस्य सीखा. जब उन्होंने अपने सम्राट को उसका एक कप पीने को दिया तो सम्राट बहुत प्रसन्न हुआ.

"बहुत बढ़िया!" वो चिल्लाया. "एक ठंडा, ताज़ा पेय जिससे आपको नशा नहीं होता हो." फिर सम्राट ने अपने सभी योद्धाओं को युद्ध में जाने से पहले चॉकलेट पीने का आदेश दिया.



जहां एज़टेक रहते थे, वो इलाका कोको उगाने के लिए बहुत ठंडा था.

इसलिए, उन्हें माया लोगों से ही कोको की फलियाँ खरीदनी पड़ीं और उन्हें घर ले जाना पड़ा.

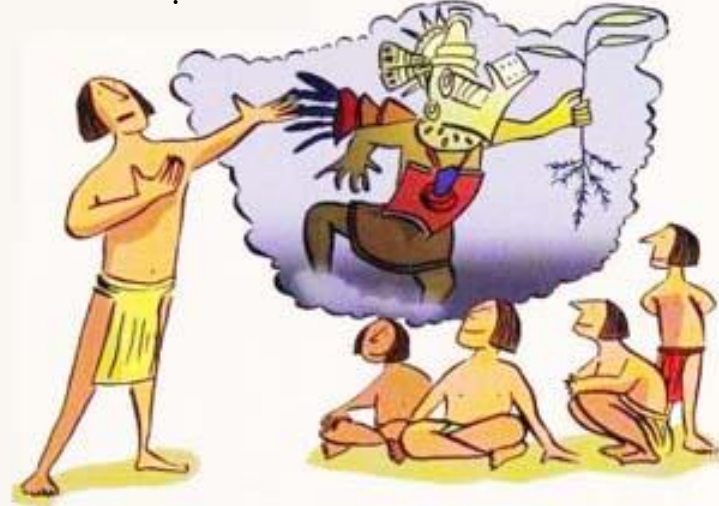


एज़टेक सम्राट, मोंटेजुमा, चॉकलेट के दीवाने बन गए. उनके शाही गोदारों में, कोको की फलियों के ऊँचे ढेर लगे रहते थे. कभी-कभी वो एक दिन में 50 कप चॉकलेट ऑर्डर करते थे. सम्राट को लगता था कि वो उस पेय को पीकर और अमीर और समझदार बनेंगे.



लेकिन गरीब लोग चॉकलेट पीने का केवल सपना ही देख सकते थे.

समय के साथ-साथ चॉकलेट पहली बार कहाँ से आई उसके बारे में लोग कहानियां गढ़ने लगे.



"एक समय की बात है, तब दुनिया में चॉकलेट नहीं थी," कहानीकारों ने कहा. "तब खेती के देवता क्केटज़ालकोट, कोको के पेड़ के साथ स्वर्ग से प्रकट हुए."

कुक्ज़ालकोट, एज़टेक लोगों का नायक था।
उन्होंने उसके लिए भव्य मंदिर बनवाए और
चढ़ावे के रूप में उसके लिए चॉकलेट पेय छोड़ा।



लेकिन अन्य देशों की निगाहें एज़टेक की उस
दौलत पर लगी थीं। चॉकलेट, लंबे समय तक
एक सेंट्रल-अमेरिकन रहस्य नहीं बनी रह
सकती थी ...



अध्याय 3

चीनी मिलाना



1519 में, हेरंडन कोर्टेस नामक एक स्पेनिश
खोजकर्ता ने, एज़टेक से लड़ने के लिए अपनी
सेना के साथ प्रस्थान किया।

कई लड़ाइयों के बाद, सम्राट मोंटेजुमा शांति स्थापित करना चाहते थे और उन्होंने कोर्टेस को अपने महल में आमंत्रित किया। उन्होंने कोर्टेस को चॉकलेट पीने को दी।



कोर्टेस को चॉकलेट पसंद आई लेकिन उसने फिर भी एज़टेक पर विजय हासिल की। 1528 में, जब कोर्टेस घर के लिए रवाना हुआ, तो उसके बोरे एज़टेक के खजाने से भरे हुए थे... जिसमें कोको की फलियाँ भी शामिल थीं।



वापस स्पेन में, कोर्टेस ने अपने दोस्तों को चॉकलेट ड्रिंक पिलाई। उन्हें लगा कि कोको का चीनी के साथ बना गर्म पेय, स्वाद में बेहतर होगा। पर उन्होंने इस रहस्य को खुद अपने तक ही सीमित रखा।

लेकिन स्पेनिश राजकुमार फिलिप ने जल्द ही पेय के बारे में सुना. भिक्षुओं का एक समूह मध्य-अमेरिका के कुछ आगंतुकों को राजकुमार फिलिप से मिलवाने लाया ... और वे अपने साथ भेंट स्वरूप चॉकलेट पेस्ट का एक डिब्बा भी लाए.



राजकुमार फिलिप पेय के दीवाने हो गए. उसके बाद उन्होंने मीठी, गर्म चॉकलेट को स्पेनिश दरबार का आधिकारिक पेय बना डाला.

चॉकलेट की खबर तेजी से फैली. यूरोप में लोग आलू देखने से बहुत पहले ही, चॉकलेट बारे में बातें कर रहे थे.



लेकिन कोको बीन्स को, चॉकलेट पेस्ट में बदलने में काफी समय लगता था और इसलिए वो बहुत महंगा था.

केवल अमीर यूरोपीय लोगों के पास उस पेय को खरीदने के लिए पर्याप्त धन था. वे कैफे में बैठकर हॉट चॉकलेट की चुस्की लेते और मौसम के बारे में बातें करते थे.

अध्याय 4

चॉकलेट मशीन



जब आविष्कारकों ने भाप के इंजन का उपयोग करना शुरू किया तब से चीजें बदल गईं. अब बहुत सारी चीजें आसानी से बनाई जा सकती थीं — जिनमें चॉकलेट भी शामिल थी.

पूरे यूरोप में कारखाने स्थापित किए गए और कोको की फलियों को चॉकलेट पेय में बदलना एक बड़ा व्यवसाय बन गया.

बहुत पहले, अमीरों के लिए वो पेय सिर्फ एक हस्तनिर्मित इलाज था.



1847 में, एक अंग्रेजी - चॉकलेट निर्माता, फ्रांसिस फ्राई ने फैसला किया कि चॉकलेट पीने से बेहतर, केवल एक ही चीज हो सकती थी ...



और वो था चॉकलेट को खाना!
उनकी समस्या यह थी कि चॉकलेट पेस्ट को एक ठोस "बार" में कैसे बदला जाए.

हॉलैंड में, कोएनराड वान हौटेन के पास उसका आधा उत्तर था. उन्होंने एक प्रेस का आविष्कार किया जो चॉकलेट पेस्ट को, ब्राउन कोको पाउडर और पीले कोको मक्खन में अलग-अलग करता था.



फ्राई ने देखा कि ठंडा होने पर कोको मक्खन सख्त हो जाता था. "शायद मैं उसका इस्तेमाल ठोस चॉकलेट बनाने के लिए कर सकता हूं," उसने सोचा.



उसने चॉकलेट पेस्ट में, गर्म कोको मक्खन मिलाया...



फिर उसमें चीनी के तीन चम्मच डाले...



मिश्रण को चौकोर टब में डाला...



और फिर इंतजार किया. धीरे-धीरे, वो मिश्रण सख्त हो गया. फ्राई ने दुनिया का पहला चॉकलेट "बार" बनाया!



कुछ ही समय में, कारखाने डार्क-चॉकलेट के "बार" बनाने लगे. उन्होंने इस चॉकलेट को खाने में बहुत स्वादिष्ट बताया.



फिर उसे एक चॉकलेट निर्माता की बेटी से प्यार हो गया. तब उसके दिमाग में एक शानदार आइडिया आया. "मैं अब मोमबत्ती की बजाय चॉकलेट बनाऊंगा!"



इसी बीच स्विट्जरलैंड में डेनियल पीटर नाम का एक मोमबत्ती बनाने वाला आदमी रहता था. पर अब उसकी मोमबत्तियां बिक नहीं रही थीं और वो कंगाल हो रहा था.



तब तक, चॉकलेट व्यवसाय में बहुत प्रतिस्पर्धा बढ़ गई थी. इसलिए पीटर को कोई खास चॉकलेट "बार" बनाने की जरूरत थी.

उसने उसमें दूध डालने की कोशिश की, लेकिन इससे चॉकलेट पतली होकर बहुत ज्यादा बहने लगी. पीटर को कुछ समझ में नहीं आया. सौभाग्य से, हेनरी नेस्ले उसका पड़ोसी था और वो भोजन के बारे में बहुत कुछ जानता था.

क्या तुम इसके बारे में निश्चित हो?

नेस्ले का धंधा शिशु-आहार बनाने का था. उसने जल्द ही पीटर के चॉकलेट मिश्रण को गाढ़ा करने का एक तरीका खोज निकाला.

1883 में, पीटर ने अपनी नई, मलाईदार चॉकलेट रेसिपी के लिए स्वर्ण पदक जीता! उसकी मिल्क चॉकलेट हिट हो गई!

सबसे पहले, चॉकलेट मिश्रण को भारी रोलर्स के बीच से होकर निकाला जाता है, ताकि उसमें कोई गांठ न रहे.

अध्याय 5

स्वादिष्ट आविष्कार



20वीं सदी तक, लोगों ने सीख लिया था कि मिल्क-चॉकलेट को चिकना, क्रीमयुक्त और स्वादिष्ट कैसे बनाया जाए. हम आज भी उन्हीं तरीकों का इस्तेमाल करते हैं.



फिर रोडोल्फ लिंड्ट द्वारा आविष्कार किए गए एक विशाल कड़ाही का उपयोग करके, मिश्रण का एक चिकना, मखमली पेस्ट बनाया जाता है.



चॉकलेट को बार-बार ठंडा और गर्म किया जाता है जब तक कि उसमें एक अच्छी चमक न आ जाए. अंत में, उसे सेट करने के लिए ट्रे में डाला जाता है.

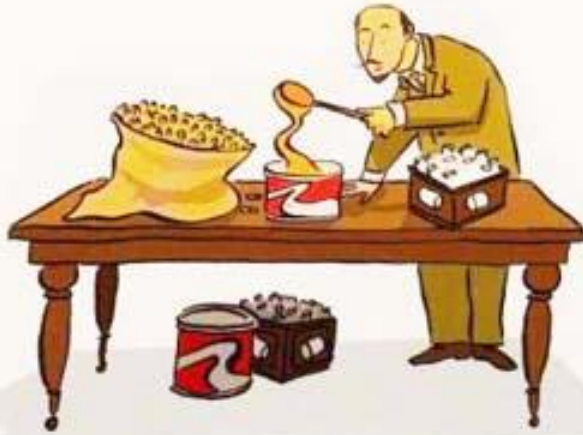
1907 में, उन्होंने चमकदार चॉकलेट को छोटी चोटियों (कोन्स) में घुमाने की कोशिश की. जब चोटियाँ सख्त हो गईं, तो उन्होंने उन्हें और अधिक आकर्षक बनाने के लिए प्रत्येक को एक पत्री में लपेटा.



सालों तक चॉकलेट को खाने के लिए ठोस "बार" में ही बनाया जाता था. लेकिन एक अमेरिकी चॉकलेट निर्माता मिल्टन हर्श को "बार" उबाऊ लगे.

कुछ समय बाद कारखाने सभी आकारों में चॉकलेट बना रहे थे.

अगली चुनौती चॉकलेट को अन्य स्वादिष्ट सामग्रियों के साथ मिलाने की थी.



1912 में, हॉवेल कैम्बेल नामक एक अमेरिकी कैंडी निर्माता ने एक नायाब कोशिश की. उसने मूंगफली, कारमेल और मार्शमॉलो को चमकदार, पिघली हुई चॉकलेट में मिलाया.

फिर, उसने मिश्रण को एक ट्रे पर चम्मच से डाला. जैसे ही चॉकलेट सेट हुई, उसकी बूँदें सख्त हो गईं और फिर कैम्बेल ने उसका पहला कौर चखा.



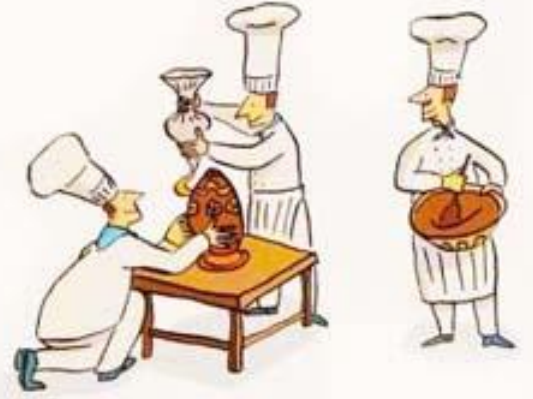
उन्होंने अपने आविष्कार को गू-गू क्लस्टर बुलाया. वो शायद पहला मिश्रित चॉकलेट स्नैक था, और उसे तुरंत सफलता मिली.

उसी वर्ष, बेल्जियम के एक चॉकलेट निर्माता, जीन नेहौस ने चॉकलेट के इतिहास में एक और छलांग लगाई. उसने कठोर चॉकलेट के गोल खोल का आविष्कार किया जिसके अंदर (समोसे जैसे) नरम चीज़ें भरी जा सकती थीं.



वो अंदर मलाईदार, मेवों का मिश्रण भरने के बाद, उसे चॉकलेट के खोल के साथ सील कर देता था.

उसके बाद से चॉकलेट बनाने वालों को कभी फुर्सत नहीं मिली. रेशमी कारमेल, चबाने वाली टॉफ़ी, मेवे और बादाम, मलाईदार वेनिला - आप उन्हें जो चाहें नाम दें, उनको चॉकलेट में जोड़ा गया.



फैक्ट्रियों ने सैकड़ों अलग-अलग चॉकलेट स्रैक्स बनाए, जबकि छोटी कंपनियों ने मशीनों से नहीं, बल्कि हाथ से अद्भुत चॉकलेट बनाई.

1824 में जॉन कैडबरी ने इंग्लैंड में एक दुकान खोली. चाय-कॉफी के साथ-साथ उन्होंने अपनी खुद की ड्रिंकिंग चॉकलेट भी बेची.

अध्याय 6

चॉकलेट परिवार



आज कुछ चॉकलेट कंपनियां बहुत बड़ी हैं. लेकिन उनमें से ज्यादातर कम्पनियाँ छोटे पारिवारिक व्यवसायों के रूप में शुरू हुई थीं.



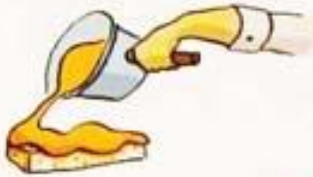
उसका माल इतना लोकप्रिय हुआ कि कैडबरी ने एक कोको और चॉकलेट फैक्ट्री की स्थापना की. अब कैडबरी के पेय और चॉकलेट "बार" दुनिया भर में बिकते हैं.

1911 में, फ्रैंक और एथेल मार्स ने अमेरिका में घर का बना मक्खन-क्रीम कैंडी बेचने का धंधा स्थापित किया. उनको प्रसिद्धी तब मिली जब 1923 में, फ्रैंक ने माल्टेड मिल्क चॉकलेट "बार" का आविष्कार किया.

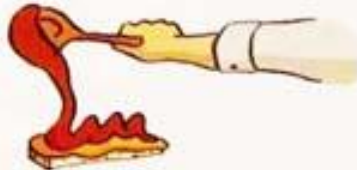
उसने एक फूला,
माल्ट से भरा,
नौगट बनाया...



और उसके ऊपर
कारमेल का लेप किया..



और ऊपर से उसे मिल्क
चॉकलेट में लपेट दिया.



फिर, 1941 में, उनके बेटे फॉरेस्ट ने एक और नया विचार विकसित किया: चीनी-लेपित चॉकलेट की बूंदें जो आपके हाथ में नहीं पिघलेंगी.

ब्रूस मुरी नाम के एक अमेरिकी ने इस प्रोजेक्ट के लिए मार्स को कुछ पैसे दिए. इसलिए उन्होंने अपने नए चॉकलेट्स को M&M's बुलाया.



चॉकलेट की एक रेसिपी

ग्लॉसी चॉकलेट सॉस

आज आप मार्स परिवार की चॉकलेट दुनिया में लगभग कहीं भी खरीद सकते हैं और उनका स्वाद मायाओं के कड़वे पेय जैसा बिलकुल नहीं होगा।



जब मायावासियों ने पहली बार सड़ी हुई कोको की फलियों को देखा, तो उन्हें पता था कि उन्हें कोई रोमांचक चीज़ मिली थी. लेकिन उन्हें इस बात का कोई अंदाजा नहीं था कि चॉकलेट इतनी लोकप्रिय हो जाएगी!

सामान:

100 ग्राम (1/2 कप) डार्क (सेमी-स्वीट) चॉकलेट चिप्स, 2 बड़े चम्मच गोल्डन सिरप (कॉर्न सिरप), 15 ग्राम (1 बड़ा चम्मच) मक्खन, 2 बड़े चम्मच पानी

क्या करें:

सभी सामग्री को एक छोटे सॉस पैन में डालें और धीरे-धीरे गरम करें. जब तक वे एक चिकनी, चमकदार चटनी जैसे नहीं दिखते, तब तक उन्हें हिलाते रहें.

केले के स्लाइस या आइसक्रीम के ऊपर डालकर इस चॉकलेट सॉस को खाएं. आप चाहें तो इसमें मेवे भी डाल सकते हैं.

सावधान रहें!
सॉसपैन और सॉस
बहुत गर्म होगा!

